



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto dai secolari olivi di proprietà sulle colline intorno al Castello di San Salvatore, questo olio racchiude in sé le migliori caratteristiche aromatiche delle olive di qualità: Frantoio, Leccino, Pendolino, Mandarinino, spremute rigorosamente a freddo. Invitante già dal brillante colore verde, questo olio fresco dai sentori erbacei e morbido al gusto impreziosisce quotidianamente i piatti della migliore cucina italiana.

**VARIETÀ:** Frantoio, Leccino, Pendolino, Mandarinino

**ZONA DI PRODUZIONE:** terreni collinari attorno al Castello di San Salvatore, con un terreno di struttura sassosa e asciutta.

**PRODUZIONE:** le olive vengono raccolte tra la metà e la fine di novembre e vengono poi sottoposte a un ciclo di spremitura a freddo.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Colore: giallo carico con riflessi verdolini

Profumo: gradevolmente vegetale con lieve sentore di fieno

Gusto: sapore rotondo e morbido con marcata fragranza

**CONSIGLI PER L'UTILIZZO**

Versato crudo impreziosisce le zuppe, la pasta, il pesce, le verdure grigliate, le insalate ricche, le tagliate di carne, il roastbeef e si presta a diventare un facile e delizioso ingrediente di bruschette e focacce estive.

